



Das Meer kann überall sein, Meerblick ist eine Frage der Phantasie

Meerblick im Suppentopf

Töpfe und Terrinen, am Atlantik und im Schwarzwald

In Portugal gibt es Autofahrer, die ohne ersichtlichen Grund ziemlich ansatzlos von der Hauptstrecke abbiegen und auf irgendeiner Stichstraße vor ans Meer fahren. Meistens sitzt dabei nur eine Person im Auto, mitunter auch ein Paar, so gut wie nie ist das Fahrzeug voll besetzt. Am Wendeplatz in den Dünen oder auf einer windigen Klippe angekommen, verläßt selten jemand das Auto. Die Portugiesen bleiben einfach still sitzen und schauen dem Atlantik beim Arbeiten zu; meistens mit geschlossener Seitenscheibe. Um schöne Aussicht zu haben, bleibe man an Land und blicke aufs Meer, heißt eine alte Seefahrerregel.

Oft dauert die Visite nur ein paar Minuten, selten bleiben die Besucher länger als eine halbe Stunde am Meer. Die Rückfahrt in Richtung Realität erfolgt dann ebenso beiläufig wie die Hinfahrt. Der anlaßfreie Abstecher ans Meer zählt offenbar zum kulturellen Erbe Portugals, das über Jahrhunderte mit dem Rücken

zu Europa und dem Gesicht zur See lebte, hoffte und bangte. Der Nachlass der Landesgeschichte wurde zu einem Ritual. Angewandt zur Stärkung der Gelassenheit, bei aufkommender Wehmut oder milder Sehnsucht.

Eine weiteres Motiv aus meinen Fotoalbum Portugal heißt *Arroz de Marisco*. Ein sämiger Meeresfrüchteintopf, direkt vom Herd weg serviert, in einem leicht verbeulten Aluminiumtopf. Nach Lüften des Deckels der Duft von Meer, Koriander, Aufbruch. Vielstimmig, nicht vorlaut, sättigend, nicht plump. Besonders wohlschmeckend in einer Holzbude an der Küste, an deren Vordach der Wind zerrt. „Nur Touristen und Hunde baden im Meer“, heißt es in Portugal, am Atlantik, nach einer weiteren Flasche Vinho Verde zum Arroz de Marisco. Ein Land in einem dampfenden Topf, eine Stimmung am rauhen Ende der Straße, mehr muß man unterwegs nicht mitnehmen. Die Entfernung zum Meer ist Nebensache, Projektionsflächen sind austauschbar. Aus dem Portugiesischen Alutopf schmeckt es so gut wie aus der Badischen Löwenkopfterrine. Eine handwerklich geerdete Küche und die Phantasie des Reisenden sind ein unschlagbares Doppel.

Vielleicht ist heute der richtige Moment, allen Gastgebern zu danken, die ihre Gäste immer schon in diesem Sinn bewirtet haben und es nach einer Zwangspause weiter tun werden. Es braucht den Leuchtturm im Nebel – habt also herzlichen Dank für jede Platte, die auf einem Rechaud serviert wird, für Schüssel und Terrine, statt noch einer Kreation im abgrundtiefen Teller. Danke für Kraftbrühe, statt Süppchen, für Braten, statt Gebrätel, für Jus, statt Soße, Gemüse, satt Gematsche.

Danke für Service statt Gehüpf, für Weinkühlschrank statt Weingeschwätz. Danke für Messer, die schneiden und Gabeln, die stechen. Danke nach Portugal für Entenmuscheln und Seespinnen in hüfthoch gekachelten Werkstätten, die mehr Atmosphäre haben als ein bewirteter Kühlschrank voller Narzisten. Danke für den streichholzfein geschnittenen Wurstsalat, der auch als halbe Portion zur Vorspeise serviert wird, für dünn geschnittenen Rohschinken, der mehr über die Tier- und Menschenhaltung in einem Gasthaus verrät als frommes Getue.

Ein satter Dank für die feinsten Hummerravioli meines Lebens, die neulich in der *Krone* zu Freiamt zu Tisch kamen. Anlässlich der jährlichen Hummerfestspiele im Februar, als Zwischengang eines denkwürdigen Hummermenüs für sage und schreibe 53 Euro. Als Ostermenü hätte es in der Freiamter Krone Lammrücken und Kalbsbrust nach Art des Hauses geben sollen, hätte, wäre da nicht eine Infektionskette gewaltig wie ein Ozean. In jeder Distopie steckt freilich auch die Chance zur Besinnung. Daß wir, gleich wo, stets Gäste auf Zeit sind, allein das ist Grund genug für ein angemessenes Gastmahl. Für Mai und Juni stehen Reh und gefüllte Wachteln à la Manfred Kern auf dem Plan der Krone, von Juli bis Ende August ein mediterranes Menü. Spätestens dann könnte man nach Freiamt ans Meer fahren.